# 6180 K

Induktions-Kochmulde
Induction hob
Table de cuisson à induction
Induktie-kookplaat

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

# Inhoud


| | |
|---|---|
| **Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid** | 42/43 |
| **Belangrijke aanwijzingen voor het gebruik** | 44 |
| **Beschrijving van het toestel** | 45/46 |
| **Het induktie-principe** | 47 |
| **Bediening en funktie** | 48 |
| **Voorprogrammeren van inschakeltijd en kookduur** | 49 |
| **Reiniging en onderhoud** | 50/51 |
| **Wat is er aan de hand als...** | 52 |
| **Klantenservice** | 53 |

# Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

**Voor de gebruiker**

- Tijdens koken en braden worden de kookzones heet. Houd dus kleine kinderen altijd uit de buurt!
- Oververhitte vetten en oliën zijn licht ontvlambaar. Als u gerechten in vet of olie bereidt (bijv. pommes frites), dient u altijd in de buurt te blijven.
- Gebruik de keramische kookplaat niet om voorwerpen op te zetten.
- Geen deksels van pannen of schalen op de ingeschakelde induktie-kookzone leggen (kans op verbranding!).
- Geen kunststof of aluminiumfolie op de keramische kookplaat leggen!
- Bereiden van levensmiddelen in aluminiumfolie of kunststof schalen op de kookzones is niet toegestaan.
- Gebruik het toestel niet om de keuken te verwarmen.
- Gebruik uitsluitend voor elektrisch koken geschikte pannen met een vlakke, gladde bodem (bijv. geen pannen van gietijzer of met een beschadigde bodem). Ruwe panbodems kunnen bij het verschuiven de kookplaat beschadigen.
- De keramische kookplaat kan tegen een stootje, maar is niet onbreekbaar! Vooral puntige en harde voorwerpen die erop vallen kunnen de plaat beschadigen.
- Als breuken, barsten of scheuren optreden zet u alle bedieningsknoppen van de kookzones op 0. Scheid het toestel van het net (hoofdschakelaar) en neem kontakt op met de Klantenservice van AEG.
- Voorzichtig bij het aansluiten van elektrische toestellen aan stopkontakten in de buurt van het toestel. Snoeren mogen niet met hete kookzones in aanraking komen.
- Uit het oogpunt van veiligheid dient u reparaties, vooral aan elektrische onderdelen, door een vakman te laten uitvoeren. In geval van storing dient u zich daarom altijd tot onze afdeling Klantenservice te wenden. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risiko's voor de gebruiker leiden. Alleen originele AEG onderdelen voldoen aan alle eisen!

**Voor gebruikers met pacemakers**

Wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen dat niet te verwachten is dat patiënten met geïmplanteerde pacemakers door een induktie-kookzone van AEG worden beïnvloed of in gevaar gebracht.
De afstand tussen bovenlichaam en kookzone mag echter niet kleiner zijn dan 50 cm.

**Attentie**

- Elektromagnetische velden kunnen elektronische cirkuits beïnvloeden.
- Elektromagnetische velden kunnen draagbare radio's storen.
- Leg geen sieraden, horloges, creditcards, kassettebandjes enz. op de keramische kookplaat, omdat deze tijdens het gebruik heet kunnen worden of kunnen beschadigen.
- Geen gesloten konservenblikken verwarmen.
- Geen metalen voorwerpen op de induktie-kookzones leggen, omdat ze tijdens het gebruik heet kunnen worden.
- Let er bij gebruik van de kookplaat op, dat er geen overmatig verwarmde lucht wordt aangezogen voor de koeling.

**Pannen**

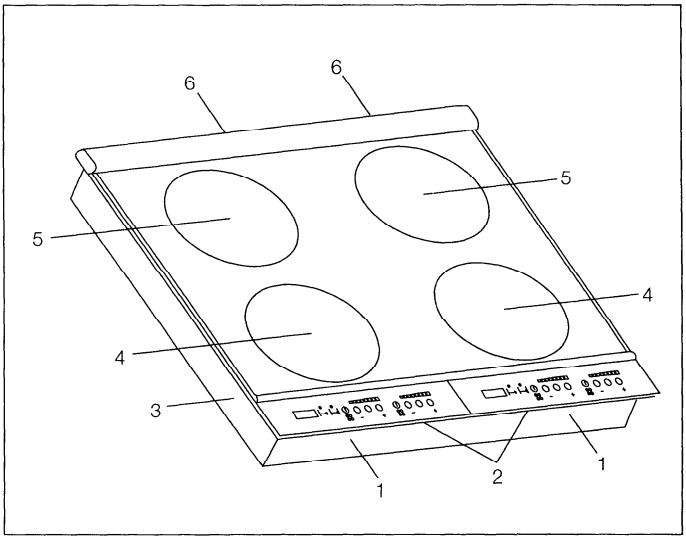
Hoe beter de pan, des te beter het resultaat. De panbodem moet zo dik en vlak mogelijk zijn en mag ook niet ruw zijn, omdat dan bij het verschuiven krassen ontstaan.
Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen, dan kan er niets overkoken.
Vermijd droogkoken van pannen. Een automatische oververhittingsbeveiliging schakelt de kookzone weliswaar uit, de panbodem kan daarbij echter beschadigen.
Pannen met een bodemdiameter tussen 16 en 20 cm zijn geschikt.
Let erop, dat de pan midden op de kookzone staat.
De kookzones moeten altijd schoon zijn, want vuile koookzones en panbodems beschadigen de keramische kookplaat.

**Pannen voor induktie**

Gebruik pannen van geëmailleerd staal, van gietijzer of speciaal voor induktie bedoelde pannen.
Gebruik geen pannen van aluminium, koper, messing of edelstaal die niet van de aanduiding „geschikt voor induktie„ voorzien zijn.
Bij gebruik van pannen van glas, aardewerk of porselein funktioneert de kookzone niet.

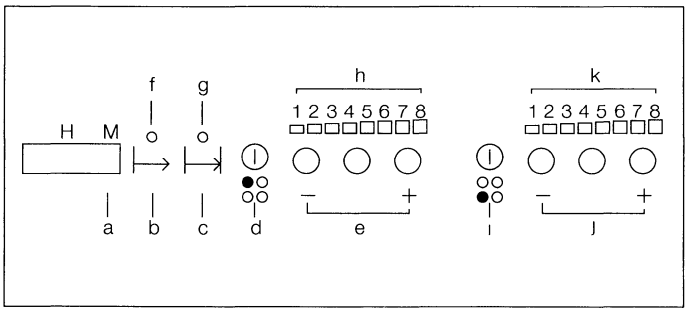
**Vaststellen of pannen geschikt zijn:**
Zet de pan met wat water (3-5 mm vulhoogte) op de kookzone. Schakel de kookzone in. Als konstant het vermogen wordt aangegeven, is de pan geschikt. Als de pan niet geschikt is, knippert de indikatie en gaat dan helemaal uit. Bovendien klinkt er een signaal.
U kunt ook een magneet tegen de onderkant van de panbodem houden. Als hij blijft hangen, is de pan geschikt voor induktief koken.

# Beschrijving van het toestel




1. Inlaatopening voor koellucht
2. Bedieningspaneel
3. Metalen ommanteling
4. Voorste kookzone
5. Achterste kookzone
6. Uitblaasopening voor koellucht

# Het bedieningspaneel




**a** Indikatie van tijd en kookduur

**b** Toets voor programmeren van de inschakeltijd (alleen voor de achterste kookzones)

**c** Toets voor instellen van de kookduur (alleen voor de achterste kookzones)

**d** Aan-/uit-toets voor de achterste kookzones

**e** Toetsen voor de vermogensinstelling voor de achterste kookzones

**f** Indikatie bij geprogrammeerde tijd

**g** Indikatie bij geprogrammeerde kookduur

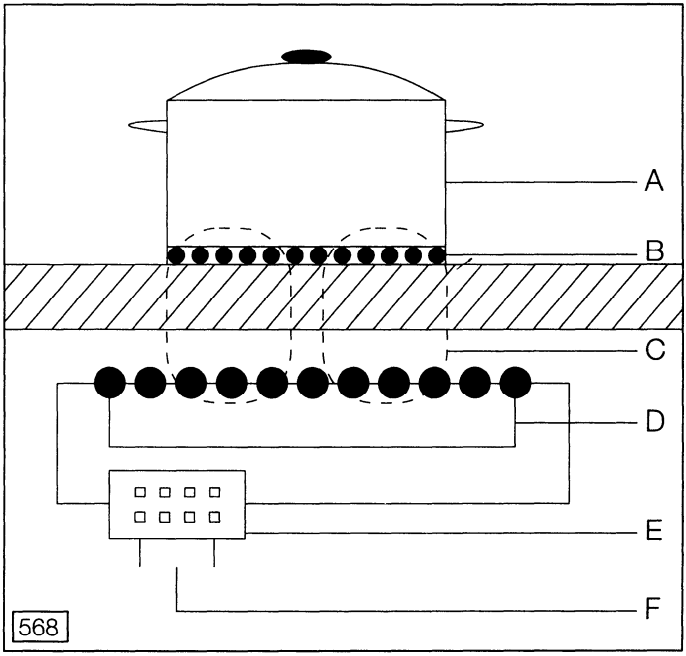
**h** Vermogensindikatie voor de achterste kookzones

**i** Aan-/uit-toets voor de voorste kookzones

**j** Toetsen voor de vermogensinstelling voor de voorste kookzones

**k** Vermogensindikatie voor de voorste kookzones

# Het induktie-principe




**A Pan**
**B Induktiestroom**
**C Magneetveld**
**D Spoel**
**E Elektronische moduul**
**F Stroomtoevoer**

- De induktie-kookzone werkt in hoofdzaak dankzij de magnetische eigenschappen van metalen pannen die voor het grootste deel ook op konventionele kookzones gebruikt kunnen worden.
- Met behulp van de tiptoetsen aan de voorzijde van de kookplaat wordt de stroomtoevoer geregeld. De kookzone vormt een magneetveld, dat weer stromen induceert in de bodem van de pan die op de kookzone staat.
- Deze zogenaamde induktiestromen verwarmen ogenblikkelijk de pan, die de zo ontstane warmte direkt aan de levensmiddelen overdraagt.
- De warmte wordt direkt in de pan geproduceerd! Daarmee geschiedt het koken praktisch zonder energieverlies tussen de kookzone en de te koken levensmiddelen. Het verwarmingsvermogen van de kookzone wordt dus volledig benut.
- Zodra de pan van de kookzone wordt genomen resp. de kookzone m.b.v. de tiptoetsen wordt uitgeschakeld, wordt het kookproces dadelijk onderbroken.

# Bediening en funktie

**Bediening**

Na het inschakelen d.m.v. de aan-/uit-toets hebt u 3 mogelijkheden:

1. Als u de toets boven „+" aantipt, wordt automatisch het hoogste vermogen ingeschakeld.
2. Als u de toets boven „–" aantipt, wordt automatisch het laagste vermogen ingeschakeld.
3. Als u de toets tussen „+" en „–" aantipt, wordt direkt op de zesde vermogensstand ingeschakeld.
4. Voor verhogen van het vermogen tipt u toets „+" aan, voor verlagen van het vermogen tipt u toets „–" aan.

**Instellingen**

Stand 1, 2, 3: warmhouden, smelten, opwarmen
Stand 4, 5, 6: sudderen, smoren, verder koken, verder braden
Stand 7, 8: aan de kook brengen, aanbraden, frituren

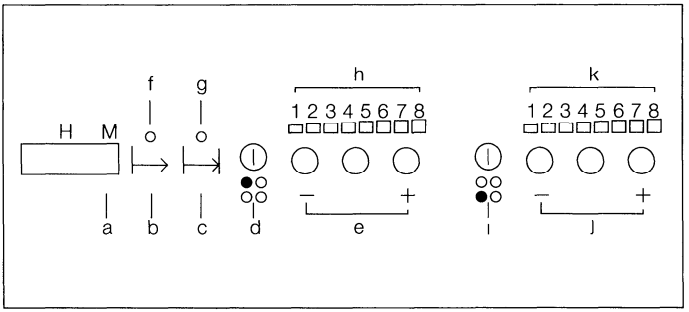
**Vermogen**

Twee achter elkaar liggende kookzones hebben een gemeenschappelijke energieverzorging en daardoor een gemeenschappelijk maximaal vermogen. Bij gebruik van één kookzone zijn alle instellingen mogelijk. Bij gelijktijdig gebruik van twee achter elkaar liggende kookzones ontstaat een ondergeschiktheid:
Als door de laatste instelling het totale vermogen overschreden wordt, wordt het vermogen van de als eerste ingeschakelde kookzone automatisch gereduceerd. Gelijktijdig gebruik van twee achter elkaar liggende kookzones op de hoogste stand is niet mogelijk. Het als laatste ingestelde vermogen heeft altijd prioriteit.

**Veiligheid**

Als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat, knippert na het inschakelen het vermogen en er klinkt een akoestisch signaal. Als er binnen een minuut geen geschikt pan opgezet wordt, schakelt het toestel automatisch uit en moet opnieuw gestart worden.

## Voorprogrammeren van inschakeltijd en kookduur (alleen voor de achterste kookzones)




1. Stel het gewenste vermogen in **(e).**
2. Tip de toets voor voorprogrammeren van de inschakeltijd **(b)** aan, voer m.b.v. de toetsen „+" en „–" de tijd in tot het moment dat het vermogen automatisch moet worden ingeschakeld (mogelijk zijn 1 minuut tot 12 uur). De indikatie **(f)** boven de toets brandt.
3. Tip de toets voor instellen van de kookduur **(c)** aan, voer m.b.v. de toetsen „+" en „–" de kookduur in (mogelijk zijn 1 minuut tot 12 uur). De ingevoerde tijd wordt in indikatie **(a)** aangegeven. De indikatie **(g)** boven de toets brandt.
4. Stel eventueel nog eens het gewenste vermogen **(e)** in. De vermogensindikatie **(h)** en de indikatie kookduur **(g)** knipperen. Op de door u ingevoerde tijd schakelt de kookzone automatisch op het gekozen vermogen in. De indikatie **(f)** gaat uit. De indikatie van de kookduur **(g)** houdt op met knipperen en brandt konstant. In de indikatie **(a)** loopt de kookduur terug tot hij beëindigd is.
5. Na beëindiging van de kooktijd schakelt de kookzone uit en er klinkt een akoestisch signaal. Alle indikaties gaan uit.
6. De ingestelde tijd en kookduur blijven in het geheugen opgeslagen en kunnen naar believen gewijzigd worden.

# Reiniging en onderhoud

Omdat de voor het koken benodigde warmte direkt in de pan geproduceerd wordt, wordt de kookplaat zelf nauwelijks warm (deze neemt alleen warmte over van de pan die erop staat).
**Daardoor branden spatten en overgekookte levensmiddelen niet in.**

**Keramische kookplaat basisregels**

**Het is van belang, dat de kookplaat elke keer na het gebruik gereinigd wordt!**

1. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals grove schuurmiddelen of krassende reinigingsmiddelen voor pannen.
2. Maak de kookplaat altijd schoon als hij nog licht verontreinigd is. Doe dat met een vochtige doek en wat handafwasmiddel. Daarna wrijft u de plaat met een schone doek droog. Er mogen geen resten van reinigingsmiddel op de plaat achterblijven.
3. Maak de hele kookplaat eens in de week met een speciaal middel grondig schoon.
   Daarna neemt u de plaat met ruim schoon water af en u wrijft hem met een schone doek droog. Let erop, dat er geen resten van reinigingsmiddelen achterblijven! De plaat kan daardoor beschadigen!
4. **Gebruik alleen speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten.**

**Speciale verontreinigingen**

**Overgekookte levensmiddelen**
weekt u eerst met een natte doek, daarna verwijdert u de vuilresten met een **glasschraper. Voorzichtig bij het gebruik – kans op verwondingen!**
Daarna reinigt u het plateau zoals onder punt 3. beschreven.

**Ingebrande suiker, gesmolten kunststof**
verwijdert u dadelijk, als de kookplaat nog heet is, met een glasschraper, anders kan beschadiging ontstaan. Daarna de plaat reinigen zoals onder punt 3. beschreven.
Beschadiging door suiker of suikerhoudende stoffen kunt u voorkomen door de plaat regelmatig met een speciaal onderhoudsmiddel te reinigen.

**Vlekken**
(kalkvlekken, parelmoerachtig glinsterende vlekken, die zich tijdens het koken gevormd hebben) kunt u het beste verwijderen, als de kookzones nog warm (niet heet) zijn. Gebruik daarvoor ook een speciaal reinigingsmiddel en ga te werk zoals onder punt 3. beschreven.

**Zandkorreltjes**
op de kookplaat kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorreltjes op de plaat terechtkomen.

**Afgeschuurd dekor**
Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het dekor in de loop der tijd afgeschuurd en ontstaan donkere vlekken.

# Wat is er aan de hand als...

Als u de indruk hebt, dat uw inductie-kookplaat niet onberispelijk funktioneert, hoeft er niet per se sprake van een storing te zijn. Kontroleer eerst de volgende punten:

De kookzone wordt niet warm, de indikatie geeft niets aan:
1. Stroomuitval?
2. Is de stroom onderbroken?
   Is de zekering in de huisinstallatie doorgebrand?

De pan is niet heet, de indikatie knippert:
1. Is de pan misschien ongeschikt?
   Kontroleren s.v.p.

$E^0$ of $E_0$ wordt aangegeven:
1. Binnentemperatuur van de inductie-kookplaat is te hoog, het toestel schakelt daarom automatisch uit.
   a) Is de luchtinlaat- resp. -uitblaasopening misschien geblokkeerdt?
   b) Is de omgevingstemperatuur te hoog?
      Na afkoelen kan het toestel weer ingeschakeld worden en is dan weer klaar voor het gebruik.
2. De temperatuur van een kookzone is te hoog, de kookzone schakelt uit.
   a) Zit er te weinig vloeistof in de pan?

De ventilator blijft na het inschakelen lopen:
1. Dat is een normale funktie om het toestel te koelen.

# Klantenservice

Als u voor een storing **geen aanwijzing in de gebruiksaanwijzing** vindt, neemt u kontakt op met de afdeling Klantenservice, afd. reparatie-aanname, tel. 020 - 6 14 15 05. Voor reparaties uitgevoerd door anderen, kan AEG geen produktaansprakelijkheid aanvaarden.

**Geef de Klantenservice E-nummer en F-nummer op, die u op het typeplaatje aan de onderzijde van de kookplaat kunt vinden.**

Aan de hand van deze nummers kan de Klantenservice de juiste voorbereidingen treffen, zodat de machine bij het eerste bezoek van de technikus weer hersteld kan worden en u slechts één monteursbezoek hoeft te betalen.

**Om deze nummers bij de hand te hebben, kunt u ze het beste hieronder en voorop deze gebruiksaanwijzing noteren.**

**E-nr.** .....

**F-nr.** .....